Centenario „ Reserva dela Familia ” Solera 18 kostarický rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

EAN	7441001173028
Kód produktu	RU001638

Nejsilnější rum z řady Centenario stárnoucí 18 let v sudech z bílého amerického dubu za užití tradičního systému solera, kdy výrobce míchá ze sady sudů s rumem stejného typu, ale různých věkových kategorií. Rum si nejlépe vychutnáte se sklenkou čisté pramenité vody.

Barva: Tmavě jantarová se zlatými odlesky.
Vůně: Jemná a aromatická, s tóny vanilky, karamelu, medu, tabáku, kouře, čokolády a zralého sušeného ovoce.
Chuť: Plná a sametová, se sladkými tóny karamelu, vanilky a čokolády, doplněná jemným dřevem a kořením.
Dochuť: Dlouhá, hladká a elegantní, s dokonalou rovnováhou sladkosti a dubového koření.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Centenario „ Reserva dela Familia ” Solera 18 kostarický rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Ron Centenario Reserva de la Familia 18 Sistema Solera je vynikající prémiový rum z Kostariky, zrající propracovanou metodou Solera. Tato metoda zajišťuje obzvláště harmonickou rovnováhu mladých a zralých destilátů, což rumu dodává působivou hloubku a komplexnost. Vyrobený z nejjemnější cukrové třtiny v regionu, tento rum představuje nejvyšší kvalitu a řemeslné zpracování, které se odráží v každé nuanci. Ron Centenario je jednou z nejznámějších a nejuznávanějších značek rumů v Kostarice, která po celá desetiletí ohromuje znalce výjimečnými destiláty. Reserva de la Familia 18 zraje až 18 let v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu, což mu dodává sametovou texturu, bohatou škálu aromat a teplou, lehce sladkou chuť. Tropické klima Kostariky podporuje proces zrání a umožňuje, aby se aromata rozvíjela s obzvláště intenzitou. Jeho hladké a plné aroma dělá z tohoto rumu perfektní pochoutku pro znalce a milovníky zralých destilátů. Jemné tóny vanilky, karamelu, sušeného ovoce a nádech dubu vytvářejí komplexní chuťový zážitek, který si můžete vychutnat samotný nebo v exkluzivních koktejlech. Centenario je značka prémiových rumů z Kostariky. Rumy této značky bývají vyvážené, vyráběné z nejlepší třtiny a surovin zrajících ve zvláště vybraných dubových sudech po dobu několika let, které byly před tím použity pro zrání whisky a brandy. Dlouholetým zráním v těchto sudech rum získává intenzivní jantarovou barvu s nádechem kouře a příchutí vanilky. Historie rumu Centenario sahá až do roku 1969, kdy se rum začal vyrábět. Přísně tajná receptura obsahuje specifický proces míchání a zrání, který dělá z rumu Centenario produkt s prvotřídní kvalitou a typickou chutí a vůní. Proces výroby rumu Centario začíná sběrem cukrové třtiny, z jejíhož dřevnatého stonku plného měkké a sladké dřeně se získává cukr. Třtina se sklízí patnáct měsíců po zasetí, přičemž sklizeň připadá vždy na léto. Seče se ručně až u země a stonky se vozí do cukrovarů, kde se z nich lisuje šťáva.

Hlavní parametry

Značka	Centenario
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Kostarika
Výroba	zráný typu Solera systém & číslo neznamená celkovou dobu zrání destilátu
Zrání	18 let, v dubových sudech, systémem Solera
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150)
Výrobce	Centenario Internacional, SA A040, San Jose, Curridabat, 11801, Kostarika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.